

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Chiffon Cake al limone

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 15 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 65 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La chiffon cake al limone è un dolce soffice come una nuvola, con un delicato profumo di agrumi che conquista al primo morso. Questa ricetta è la variante fresca della classica chiffon cake americana, una **ciambella altissima e leggera**, ideale per ogni occasione. Il segreto del suo successo? **Albumi montati a neve ferma**, lievito e cremor tartaro, che la rendono ariosa e delicata. Perfetta per una merenda speciale o da servire come dolce della domenica, è così buona che una fetta tira l'altra!

## INGREDIENTI PER LA CHIFFON CAKE AL LIMONE

ZUCCHERO 300 gr  
ALBUME 9 albumi medi - 300 gr  
FARINA 00 290 gr  
OLIO DI SEMI girasole, arachide - 120 gr  
TUORLO D'UOVO 7 tuorli medi - 100 gr  
ACQUA 100 gr  
SUCCO DI LIMONE appena spremuto - 100 gr  
SCORZA DI LIMONE non trattato - 1  
LIEVITO PER DOLCI 16 g - 1 bustina  
CREMOR TARTARO 8 g - 1 bustina  
SALE 1 pizzico  
ZUCCHERO A VELO per decorare -

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la chiffon cake al limone separa i tuorli dagli albumi, metti i tuorli in una ciotola ampia e unisci lo zucchero con un pizzico di sale. Monta i tuorli con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.





2 Unisci l'acqua, l'olio di semi, il succo di limone, la scorza grattugiata del limone.





**3** Incorpora anche la farina setacciata con il lievito e monta con le fruste, a bassa velocità, in modo da ottenere un impasto omogeneo.





4 Riprendi gli albumi tenuti da parte e versali in una ciotola ampia. Monta gli albumi a neve

ferma alla massima velocità, utilizzando le fruste o la planetaria.



- 5 Dopo qualche minuto, quando gli albumi saranno già quasi montati, unisci il cremor tartaro, che renderà il composto di albumi soffice e consistente, continua a montare per altri 10 minuti.



- 6 Riprendi il composto di tuorli e unisci, in più riprese, gli albumi montati a neve incorporandoli con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto.





- 7 Versa l'impasto della Chiffon Cake al limone nello stampo da Chiffon Cake da 25 cm, senza ungerlo. Cuoci in forno statico preriscaldato a 160°C nel ripiano basso del forno, per 50 minuti. Poi alza la temperatura a 175°C e prosegui la cottura per altri 15 minuti; fai la prova stecchino per assicurarti che la chiffon cake al limone sia cotta all'interno.





- 8 Una volta pronta, estrai la torta dal forno e rovescia lo stampo sul tavolo, facendolo raffreddare completamente. Trascorso il tempo utile a far raffreddare il dolce, estrai la ciambella dallo stampo, passando delicatamente un coltellino sui bordi e capovolgendola sul piatto da portata.





9 Spolverizza con abbondante zucchero a velo e decora con delle fettine di limone in superficie.





# TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una chiffon cake davvero soffice, monta gli albumi a neve ferma, aggiungendo il cremor tartaro solo quando sono quasi montati.

Se vuoi un sapore ancora più agrumato, puoi usare la scorza di due limoni invece di uno.

Non hai cremor tartaro? Puoi sostituirlo con qualche goccia di succo di limone, che aiuterà comunque a stabilizzare gli albumi.

E se avanza qualche fetta? Congelala già porzionata, così sarà più facile scongelarla all'occorrenza.

## COME CONSERVARE LA CHIFFON CAKE AL LIMONE

La chiffon cake al limone si conserva a temperatura ambiente per 3-4 giorni, meglio se lasciata nel suo stampo coperto con pellicola trasparente.

Se vuoi congelarla, tagliala a fette e riponile in sacchetti alimentari. Al momento di consumarla, basta lasciarla a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Torta paradiso: soffice e delicata, ideale per la colazione.

Chiffon cake all'arancia: morbida e leggermente agrumata, perfetta per merenda.

Torta margherita classica: un grande classico, soffice e semplice.

Plumcake: leggero e profumato, ottimo da accompagnare a un tè.